CALENDRIER 2013

Collecte en porte-à-porte des déchets ménagers

Dour . Hensies . Jurbise . Lens
Quiévrain . Saint-Ghislain

ATTENTION
modification du jour de collecte des déchets ménagers*





12 GESTES POUR LIMITER NOS DECHETS MENAGERS.

*Afin d'optimaliser les collectes en porte-à-porte, des changements ont été apportés pour les communes de Dour et Saint-Ghislain.



AVEC LE SOUTIEN DE LA WALLONIE





EDITORIAL

Dans l'assiette, pas dans la poubelle !

A quoi bon dépenser votre argent en nourriture si c'est pour jeter vos aliments à la poubelle ? Restes de repas, produits entamés, fruits et légumes oubliés...
Le gaspillage alimentaire est à la fois un non-sens social et environnemental.

N'acheter que ce qui est nécessaire, accommoder les restes, bien conserver les aliments, cuisiner les produits abîmés, manger local et de saison... Ce ne sont pourtant pas les solutions anti-gaspi qui manquent.

Hygea, votre intercommunale de gestion environnementale, vous propose quelques conseils malins pour réduire vos déchets alimentaires et trier vos PMC sans vous tromper. Ce calendrier des collectes 2013 vous suggère de précieux conseils pour consommer malin et gaspiller moins. Vous y trouverez également plus d'informations pour le tri de vos déchets d'emballages !

ATTENTION : changement dans les jours de collecte

Hygea est votre intercommunale de gestion des déchets. A ce titre, elle assure la collecte en porte-à-porte des ordures ménagères, des PMC et des papiers-cartons pour les citoyens des 24 communes de la région Mons-Borinage-Centre. Elle s'occupe également de la gestion des 22 Ecoparcs et de bien d'autres services en matière de gestion durable des déchets.

Afin d'optimaliser les tournées de collecte, il se peut que des **changements** aient été apportés quant aux **jours de passage dans votre commune.**

Vérifiez attentivement les tableaux reprenant ces jours de collecte.
Vous les trouverez pages 19 et suivantes.

Pour toute question relative aux collectes en porte-à-porte, contactez Hygea au **065/87.90.75** ou par mail à **hygea@hygea.be**

Pour d'autres trucs et astuces pour éco-consommer contactez HYGEA

Rue du Champ de Ghislage, 1 • B-7021 Havré
Tél. : 065/87.90.90 • E-mail : hygea@hygea.be • **www.hygea.be**



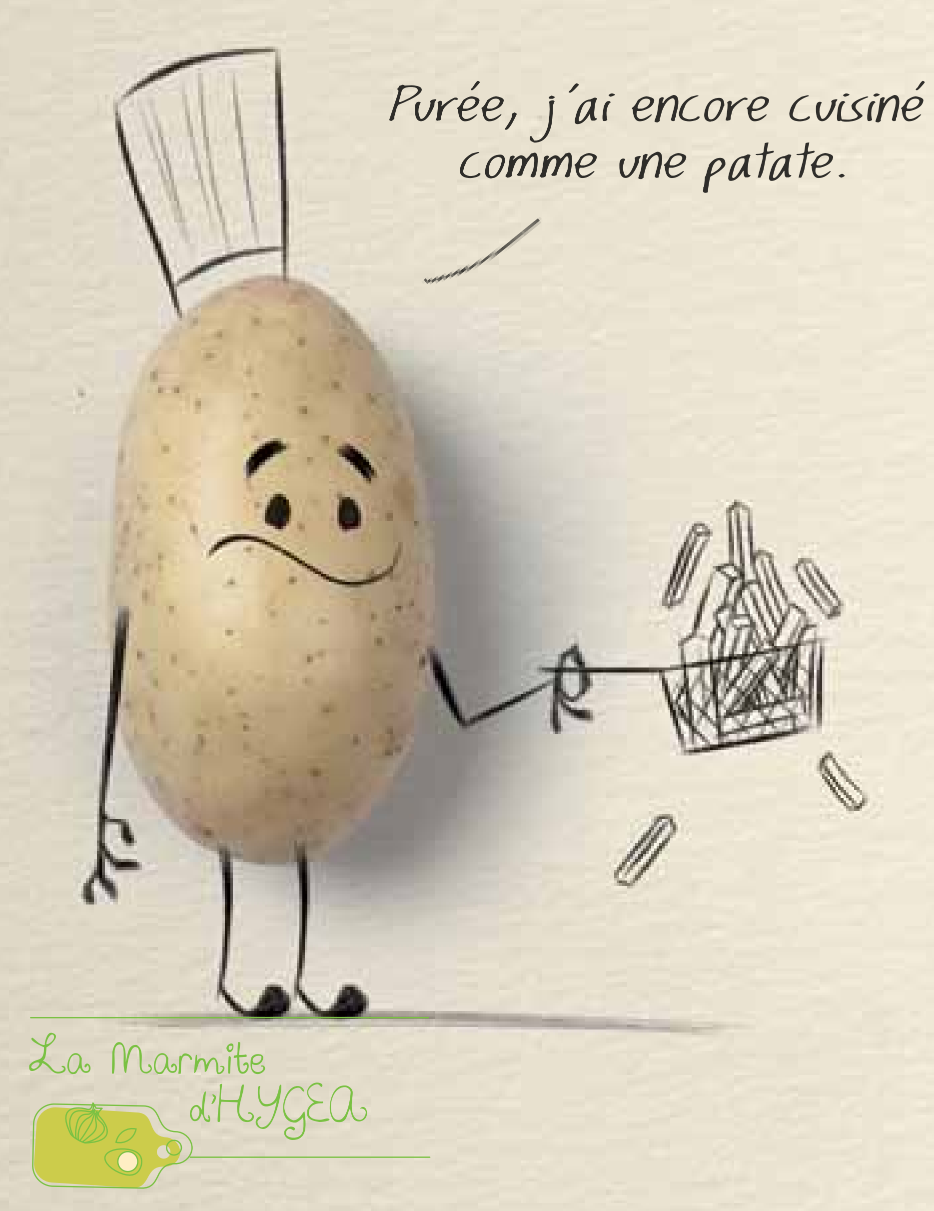
Comment utiliser votre calendrier des collectes ?



Pour en savoir plus sur le tri sélectif et le recyclage des déchets d'emballages : **www.fostplus.be**







Beignets de pommes de terre

INGRÉDIENTS

• 500 g de pommes de terre à chair ferme • 2 cuillères à soupe de fécule
• 150 g de farine fermentante • 25 cl de bière blonde • Sel & poivre.

PRÉPARATION

Dans un bol, mélangez la farine, la fécule et la bière. Salez et poivrez avant de laisser reposer dans un endroit frais. Epluchez les pommes de terre et coupez-les en fines tranches. Epongez-les avec du papier absorbant. Faites chauffer la friteuse à 175°C. Passez les tranches de pommes de terre dans la pâte, puis plongez-les dans l'huile de la friteuse. Servez à l'apéro !

Janvier

Préparez les bonnes quantités!

Avant de faire vos courses, pensez d'abord aux menus de la semaine. A chaque jour son repas et ses convives. Vous pourrez ainsi préparer une liste de courses la plus juste possible. Un plat aux proportions trop généreuses finira sans doute à la poubelle. Voilà pourquoi réduire ses déchets, c'est d'abord préparer les bonnes quantités.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	1 JOUR DE L'AN	2	3	4	5	6 EPIPHANIE FIN DES VACANCES D'HIVER
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

février

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
				1	2 CHANDELEUR	3
4	5	6	7	8	9	10
11 DÉBUT DES VACANCES DE CARNAVAL	12 MARDI GRAS	13	14 SAINT-VALENTIN	15	16	17 FIN DES VACANCES DE CARNAVAL
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28			

Manger sans jeter, c'est deux fois meilleur

On a pris l'habitude de ne manger qu'une partie des fruits et légumes achetés. Mais saviez-vous que l'on peut faire d'excellents potages avec, par exemple, les fanes de carottes ? Que la plupart des vitamines se trouvent sous la peau et qu'il suffit de brosser la carotte plutôt que de l'éplucher ? Cuisiner sans jeter, c'est tout à fait possible et c'est délicieux !

Attention : si la plupart des feuilles et fanes de légumes sont comestibles, d'autres peuvent être toxiques (feuilles de tomates, d'aubergines, de poivrons...). Renseignez-vous au préalable !





Soupe aux fanes de carottes

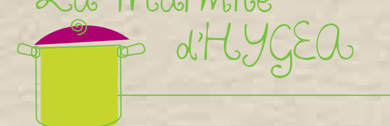
INGRÉDIENTS

• Les fanes d'une grosse botte de carottes (ou deux petites) • 3 belles pommes de terre • 50 g de beurre • 1 oignon • 25 cl de crème fraîche épaisse • 1 bouillon (de poule de préférence) • 1/2 litre d'eau • Sel & poivre.

PRÉPARATION

Lavez les fanes de carottes et coupez-les très grossièrement. Epluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles. Faites fondre le beurre dans une cocotte, puis faites revenir l'oignon émincé pendant 2 mn à feu assez fort. Ajoutez les rondelles de pommes de terre avec les fanes. Faites revenir l'ensemble 5 minutes. Y verser 1/2 litre d'eau, le bouillon, le sel et le poivre. Dès que la préparation se met à bouillir, laissez cuire en couvrant 30 mn à feu doux. Mixez le tout. Remettez dans la cocotte, ajoutez la crème fraîche et laissez cuire de nouveau 5 mn.





Tarte aux poires fraîches

INGRÉDIENTS

• Un fond de tarte feuilletée • 6 poires bien mûres • 3 œufs • 3 cuillères à soupe de crème fraîche • 70 g de sucre fin • Cannelle ou sucre vanillé.

PRÉPARATION

Etalez la pâte feuilletée. Piquez-la avec une fourchette.
Epluchez les 6 poires et coupez-les en quatre après avoir enlevé les pépins.
Disposez les quartiers de poires sur la pâte. Saupoudrez de cannelle.
Battez les 3 œufs entiers, ajoutez-y la crème fraîche et les 70 g de sucre fin. Versez la préparation œufs/crème/sucre sur les poires. Faites cuire à four chaud (180°C) pendant 30 minutes.

Trier sans se tromper, ce n'est pas si compliqué !

Une boîte de conserve énervée s'adressa sèchement à un vieux ravier de champignons : «Vous n'avez rien à faire ici, Monsieur. Le sac bleu est réservé aux PMC !» Et elle avait raison ! Dans votre sac PMC, vous ne pouvez jeter que les bouteilles et flacons en Plastique, les emballages Métalliques et les Cartons à boissons.

La barquette en frigolite ou le ravier de champignons doivent se retrouver dans votre sac à ordures ménagères. Plus vous triez juste, plus on recycle. Vous avez un doute sur la destination d'un déchet ?

Rendez-vous sur www.trionsmieux.be et devenez les pros du tri des PMC !

mars

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
				1	2	3
4 ☾	5	6	7	8	9	10
11 ○	12	13	14	15	16	17
18	19 ☽	20	21 PRINTEMPS	22	23	24
25	26	27 ●	28	29	30	31 PÂQUES Passage à l'heure d'été (+ 1h)

avril

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
1 LUNDI DE PÂQUES DÉBUT DES VACANCES DE PRINTEMPS	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14 FIN DES VACANCES DE PRINTEMPS
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27 COLLECTE DES VÉLOS DANS LES ECOPARCS	28
29	30					

Abîmé ne veut pas dire «à jeter»

N'abandonnez pas vos fruits et légumes pour une simple tache. Même légèrement défraîchis, ils peuvent encore épater vos papilles ! Même ramollis pour avoir traîné trop longtemps dans le frigo ou légèrement tachés avec l'âge, vos légumes conservent toute leur saveur. Coupez-les et faites-les revenir avec un peu de beurre et d'ail et vous obtiendrez une excellente ratatouille. Ou faites-en une purée à laquelle vous ajouterez un peu de fromage râpé pour épater les enfants. Et si vous n'avez pas l'occasion de les préparer tout de suite, coupez-les et congelez-les pour les ajouter à votre prochaine soupe. L'aliment frais parfait n'a pas toujours le meilleur goût.

Oui, bon, je suis un peu amochée. On va pas en faire une salade !



La salade folle

INGRÉDIENTS

• 1 salade (même si quelques feuilles sont défraîchies) • 1 œuf cuit dur
• 1 tomate • 1 pomme • 1 betterave • 1 gousse d'ail • 1 oignon
• Sel & poivre • 1 vinaigrette au choix.

PRÉPARATION

Nettoyez la salade. Coupez l'œuf, la tomate, la pomme et la betterave en petits cubes. Hachez l'oignon et ajoutez-le au plat. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de l'ail. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'une bonne vinaigrette et servez !

Je suis bon pour le sac bleu !

Pas moi. C'est pas de pot !

mai

Trier sans se tromper, ce n'est pas si compliqué !

«On n'a pas gardé les vaches ensemble», s'offusqua la bouteille de lait. C'est que les intrus sont encore nombreux dans le sac bleu des PMC, comme ce pot de yaourt, cette barquette de beurre, ce pot à glace ou ce sac en plastique qui doivent se retrouver dans le sac à ordures ménagères. Tous les emballages et objets en plastique, autres que les bouteilles et flacons, sont constitués de types de plastiques tellement différents qu'on ne peut pas encore envisager leur recyclage.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
		1 FÊTE DU TRAVAIL	2	3	4	5
6	7	8	9 ASCENSION	10	11	12 FÊTE DES MÈRES
13	14	15	16	17	18	19 PENTECÔTE
20 LUNDI DE PENTECÔTE	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		



Salade de fruits sur lit de spéculoos

INGRÉDIENTS

• Divers fruits locaux et de saison : prunes, fraises... • Du sucre fin et des épices, selon vos goûts et vos envies : 1 étoile de badiane (ou étoile anisée), 1 bâton de cannelle, une gousse de vanille, quelques grains de poivre blanc entiers • Quelques spéculoos.

PRÉPARATION

Coupez les fruits en morceaux. Sucrez légèrement et ajoutez-y les épices. Laissez reposer 1/2 journée au frais. Retirez les épices (attention aux grains de poivre). Coupez quelques spéculoos dans des coupes et déposez-y les fruits égouttés. Juste au moment de servir, arrosez d'une cuillère à soupe du jus de marinade.

Conservez au lieu de jeter

L'idéal, c'est de consommer les légumes frais dans les 2 à 3 jours qui suivent l'achat afin de profiter de leurs vitamines.
Si ce n'est pas possible, vous pouvez les conserver :

- dans le frigo, à condition de bien respecter les différentes zones de froid (consultez le mode d'emploi) ;
- dans le congélateur. Dans ce cas, lavez et séchez vos légumes avant de les congeler et ne congelez que des aliments froids ;
- dans du vinaigre. Portez à ébullition les cornichons, oignons ou carottes dans du vinaigre salé. Placez-les ensuite, trempant dans le vinaigre de cuisson, dans des bocaux ;
- sous vide d'air, en sachets ou en boîtes, à l'aide d'une machine spéciale ;
- vous pouvez aussi procéder par salage, sucrage, par séchage ou déshydratation, ou les conserver dans l'huile, tout simplement.

juin

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
					1	2
3	4	5	6	7	8	9 FÊTE DES PÈRES
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21 ÉTÉ	22	23
24	25	26	27	28	29	30

*Pour l'hiver,
une robe de princesse,
moi j'aime bocaux.*



La Marmite d'HYGEA

Haricots verts aux poivrons

INGRÉDIENTS

• 600 g de haricots • 2 gousses d'ail • 1 poivron rouge • 1 poivron vert
• 2 oignons • 4 tomates • 1 poignée de feuilles de basilic • Sel & poivre • Beurre.

PRÉPARATION

Faites cuire les haricots dans de l'eau salée. Pendant la cuisson, nettoyez les poivrons et les tomates et coupez-les en dés. Hachez les oignons et l'ail. Faites chauffer les légumes dans un peu de beurre. Une fois qu'ils sont cuits, ajoutez-y les haricots, salez et poivrez. Au moment de servir, ajoutez les feuilles de basilic grossièrement ciselées.



La Marmite d'HYGEA

Soupe de cerises et glace vanille

INGRÉDIENTS

• 250 g de cerises • Quelques feuilles de menthe fraîche • 60 g de sucre semoule fin
• Le zeste d'1 citron • 1 bâton de cannelle • 1/4 l de vin rouge • 1 dl de jus de cerises
• 1 cuillère à soupe de fécule • 1 l de glace vanille.

PRÉPARATION

Mettez les cerises dénoyautées dans une casserole avec le sucre, le zeste de citron, la cannelle, le vin rouge et le jus de cerises. Portez à ébullition. Délayez la fécule dans un peu d'eau et versez-la dans la soupe de cerises pour épaissir légèrement le mélange. Enlevez le zeste, la cannelle et laissez refroidir. Répartissez la soupe dans les coupes, complétez d'une boule de glace vanille et décorez d'un peu de menthe ciselée.

juillet

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
1 DÉBUT DES VACANCES D'ÉTÉ	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21 FÊTE NATIONALE
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Mangez local et de saison, c'est tout bon !

Pourquoi s'obstiner à manger des fraises toute l'année ? Et pourquoi acheter des légumes qui ont parcouru des centaines de kilomètres alors qu'ils sont cultivés dans la région ? En mangeant local et de saison vous faites coup double ! Non seulement vous profitez de produits frais, cultivés avec soin par des producteurs du coin, mais vous limitez la production de déchets d'emballage nécessaires à les protéger lors de périlleux voyages. Sans oublier que chaque kilomètre parcouru en moins pour un fruit ou pour un légume, ce sont autant de grammes de CO_2 en moins rejetés dans l'atmosphère...

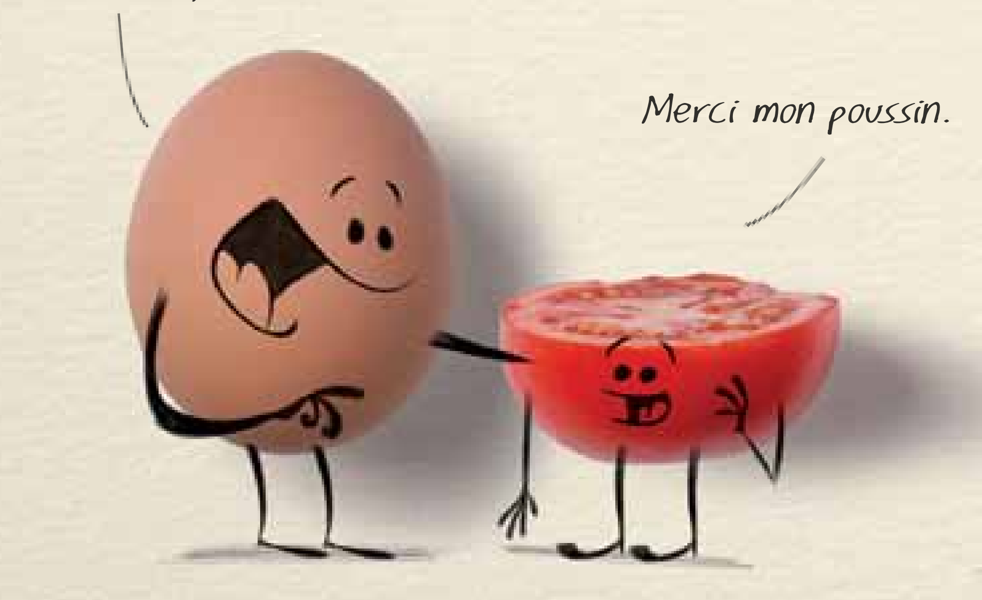
août

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15 ASSOMPTION	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31 FIN DES VACANCES D'ÉTÉ	

Evitons de jeter les restes

Pourquoi jeter les restes de nourriture alors qu'ils peuvent encore faire le plaisir des gourmets les plus exigeants !

- Il vous reste des légumes et de la viande cuite ? Faites revenir le tout avec du beurre, de l'ail et des épices pour préparer une ratatouille.
- Il vous reste des pommes de terre et des légumes ? Faites-les cuire avec quelques lardons, ajoutez-y des œufs, mélangez et servez une tortilla «maison».
- Quelques tranches de pain traînent au fond du sachet ? Faites du pain perdu !





Festival du cake

INGRÉDIENTS

• Les petits restes du frigo : quelques olives, le fond d'une boîte de crabe ou de thon, une tranche de jambon, du fromage... • 250 g de farine • 1 petit sachet de levure • 4 œufs • 1/2 dl d'huile d'olive.

PRÉPARATION

Mélangez la farine, la levure, l'huile et les œufs jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Ajoutez-y les ingrédients de votre choix, versez le tout dans des ramequins. Faites cuire 45 minutes au four à 200°C. Servez tiède ou froid.



La Marmite d'HYGEA

La confiture de framboises

INGRÉDIENTS

• 1 kg de framboises • 600 g de sucre fin • Le jus d'1 citron.

PRÉPARATION

Faites cuire les framboises avec le sucre et le jus de citron pendant 10 minutes. Lorsque c'est prêt, répartissez la préparation dans des bocaux en verre. Fermez-les et retournez-les immédiatement le temps que cela refroidisse. En les retournant, vous faites le vide d'air pour une meilleure conservation.

septembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
						1
2	3	4	5 ○	6	7	8
9	10	11	12 ☽	13	14	15
16	17	18	19 ●	20	21 AUTOMNE	22
23	24	25	26	27 ☾ FÊTE DE LA COMMUNAUTÉ FRANÇAISE	28	29
30						

Trier sans se tromper, ce n'est pas si compliqué !

La brique de jus d'orange marmonna : « Qu'est-ce que cet emballage de compotine vient faire dans notre sac bleu ? » Elle avait raison : ni lui, ni l'emballage souple d'un jus de fruit ne sont des PMC, ils doivent se retrouver dans le sac à ordures ménagères. Seuls les Cartons à boissons pour le « C » de PMC doivent être jetés dans le sac bleu. Les matériaux qui les constituent sont soit recyclés pour la partie carton, soit recyclés ou valorisés en source d'énergie pour les parties plastique et aluminium.

octobre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	1	2	3	4	5 ○	6
7	8	9	10	11 ☽	12	13
14	15	16	17	18 ●	19 COLLECTE DES JOUETS DANS LES ECOPARCS	20
21	22	23	24	25	26 ☾	27 Passage à l'heure d'hiver (-1h)
28 DÉBUT DES CONGÉS D'AUTOMNE	29	30	31			



Mangez mieux, mangez bio

L'agriculture bio interdit le recours aux OGM et aux produits chimiques de synthèse, tant pour la production, que pour la transformation et la conservation des aliments. Les produits bios sont donc meilleurs pour la santé ! Sans oublier que les distributeurs limitent leur production de déchets.
Et dans les rayons des magasins, ils sont proposés en vrac ou dans des emballages biodégradables.



Soupe de fenouil et concombre

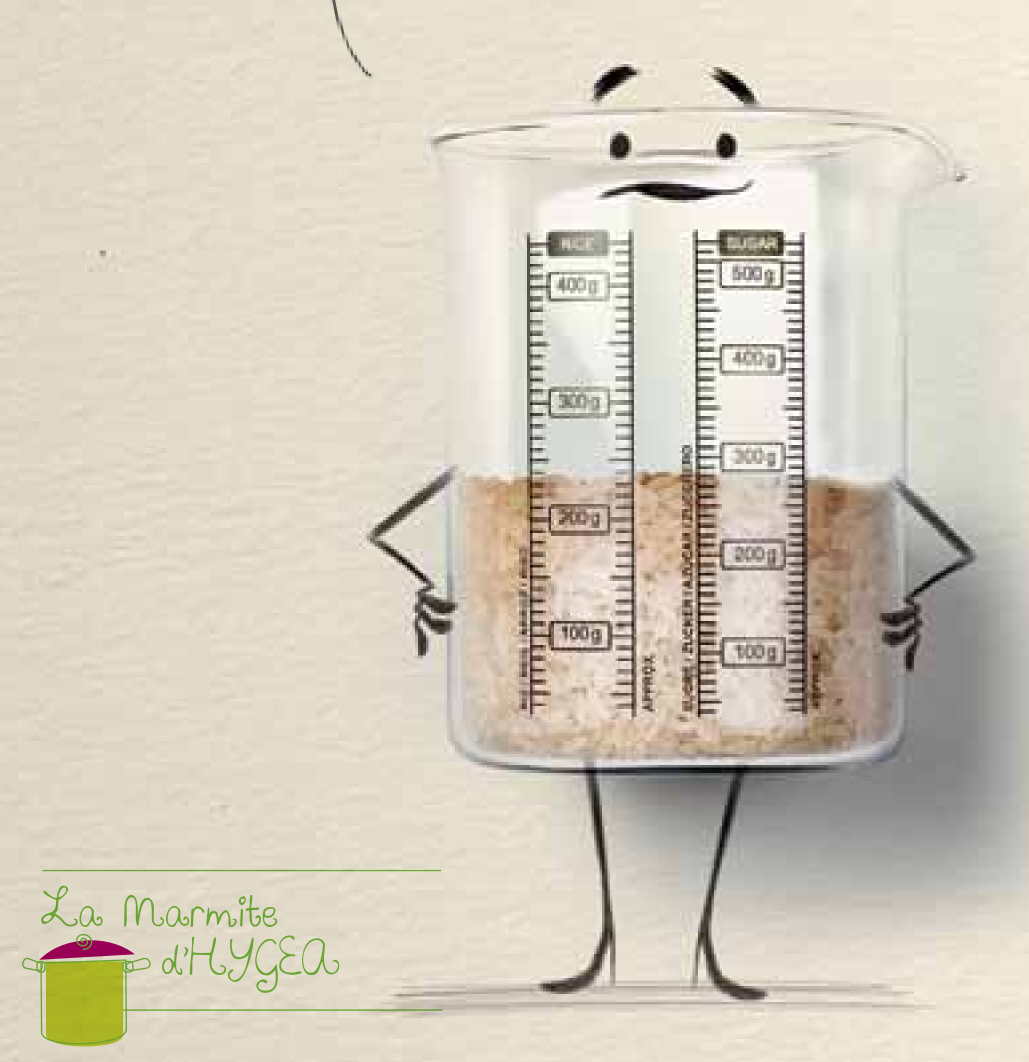
INGRÉDIENTS

• 1 bulbe de fenouil • 2 concombres • 2 oignons • 1 gousse d'ail
• 2 cubes de volaille • Sel & poivre.

PRÉPARATION

Coupez les légumes en morceaux sans éplucher les concombres. Mettez le tout dans une casserole et ajoutez 1 litre d'eau. Portez à ébullition. Laissez cuire 15 minutes. Lorsque les légumes sont cuits, mixez le tout. Salez et poivrez.

Le gaspillage, j'en ai ma dose.



Cuisses de poulet au potiron et romarin

INGRÉDIENTS

• 1 kg de potiron • 2 oignons • 2 branches de romarin • 8 cuisses de poulet • 1 pointe de curry • 2 dl de fond de volaille • 100 g de beurre • Sel & poivre.

PRÉPARATION

Faites dorer au beurre les cuisses de poulet avec les oignons grossièrement hachés. Ajoutez-y les dés de potiron nettoyés et assaisonnez de sel, de poivre et de curry. Laissez cuire quelques instants, puis mouillez de fond de volaille et parsemez de romarin. Laissez mijoter encore 20 minutes jusqu'à ce que le potiron et le poulet soient bien cuits. Servez accompagné de riz ou d'une purée de pommes de terre.

novembre

Un conseil sur mesure : dosez avant de cuisiner

En cuisine, il n'y a pas deux poids, deux mesures. La réussite d'une recette passe par le respect des bonnes quantités. Mais c'est aussi un conseil qui s'applique en matière de réduction des déchets. Plutôt que de tout faire «à l'œil», servez-vous des ustensiles pratiques et précis : un récipient gradué, une cuillère mesure, une balance de cuisine, etc. Sans oublier la spatule pour aller jusqu'au bout des pots !

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
				1 TOUSSAINT	2	3 ○ FIN DES CONGÉS D'AUTOMNE
4	5	6	7	8	9	10 ☽
11 ARMISTICE 1918	12	13	14	15	16	17 ●
18	19	20	21	22	23	24
25 ☾	26	27	28	29	30	

décembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
						1
2	3	4	5	6 SAINT-NICOLAS	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21 HIVER	22
23 DÉBUT DES VACANCES D'HIVER	24	25 NOËL	26	27	28	29
30	31					

Congelez au lieu de jeter

Le froid est votre allié pour la conservation des aliments frais. Il faut, toutefois, respecter certaines consignes :

- respectez la chaîne du froid ;
- pour mieux conserver vos légumes (salades, champignons, ...) au réfrigérateur, emballez-les dans une feuille de papier journal ;
- surveillez les dates limites de consommation des produits et appliquez la règle du «premier entré, premier sorti».

Je préfère me geler les miches que de me faire jeter.



La Marmite d'HYGEA

Bâtonnets de crabe aux chicons

INGRÉDIENTS

• 8 chicons • 6 bâtonnets de crabe • 4 tranches de blancs de poulet
• Noix de muscade • Citron • Huile d'olive • 1 pincée de sucre.

PRÉPARATION

Mettez de l'huile d'olive dans un wok. Coupez les chicons en rondelles, déposez-les dans le wok avec le jus de citron et une pincée de sucre. Coupez les bâtonnets de crabe et les tranches de blancs de poulet en petits morceaux. Mettez-les à chauffer avec les chicons 10 minutes et en fin de cuisson ajoutez de la noix de muscade.

Les Ecoparcs d'HYGEA



Une question, un doute en matière de tri ?

Demandez le guide : "Les Ecoparcs - Guide pratique et règlement" auprès des préposés ou en contactant Hygea au **065/87.90.90** ou via email: hygea@hygea.be.

Ce petit guide vous permettra de trier au mieux vos déchets mais également de comprendre les différentes filières de recyclage et même de limiter votre production de déchets au travers de trucs et astuces simples !

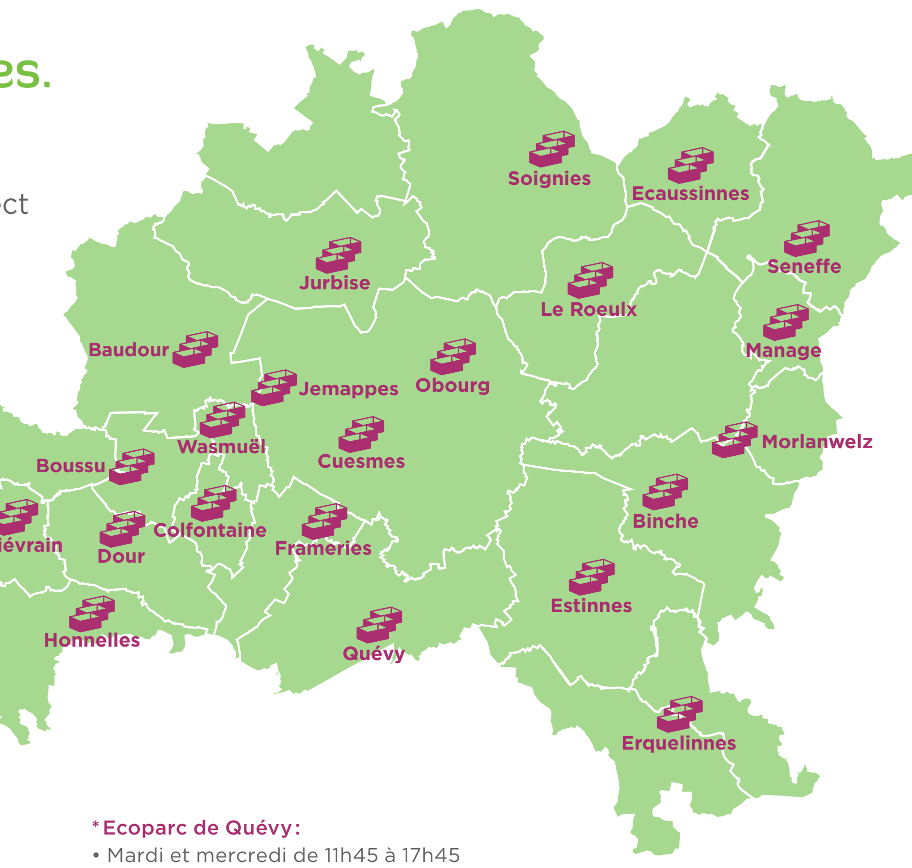
Trions dans les règles, respectons les consignes.

Un Ecoparc n'est pas une décharge ! Les préposés sont présents pour vous guider, vous informer et veiller au respect des règles de tri en vue du recyclage, de la valorisation ou de l'élimination des différentes matières.

JOURS DE FERMETURE

- 1er janvier
- 21 mars
- 1er avril
- 1er mai
- 9 mai
- 20 mai
- 15 août
- 27 septembre
- 1er novembre
- 11 novembre
- 21 novembre
- 3 et 4 décembre
- 24 et 25 décembre
- 31 décembre

NB: Les parcs à conteneurs de La Louvière sont réservés aux habitants de La Louvière et sont gérés par l'Administration communale.



***Ecoparc de Quévy:**
- Mardi et mercredi de 11h45 à 17h45
- Vendredi de 10h45 à 17h45

Matières acceptées à Quévy:
Uniquement les encombrants incinérables, encombrants non-incinérables, déchets verts, inertes, bois, papiers-cartons, PMC, D.E.E.E. et métaux.

HORAIRE

Lundi : 12h00 à 17h45
Mardi au vendredi : 10h00 à 17h45
Samedi : 9h00 à 16h45
Dimanche : fermé

ADRESSES

BAUDOUR	Rue des Hauts Monceaux
BINCHE	Avenue Léopold III (Péronnes)
BOUSSU	Voie d'Hainin
COLFONTAINE	Rue du Pont d'Arcole
CUESMES	Rue de Ciply, 265
DOUR	Rue de Belle-Vue
ECAUSSINNES	Rue de Scouffléný
ERQUELINNES	Zoning « Espace Européen »
ESTINNES	Rue des Grands Trieux
FRAMERIES	Rue des Fours à Chaux, 94 (Zoning)
HONNELLES	Chaussée Brunehault
JEMAPPES	Rue Château Guillochain
JURBISE	Rue des Viaducs
LE ROEULX	Rue de la Station
MANAGE	Rue de Bellecourt, 48
MORLANWELZ	Rue de Cronfestu
OBOURG	Route Industrielle
QUÉVY*	Rue de Frameries, 63 (Ecoparc transitoire de taille réduite)
QUIÉVRAIN	Rue du 26 Octobre
SENEFFE	Rue de Tyberchamps
SOIGNIES	Chemin Saint-Landry
WASMUËL	Rue de la Fontaine



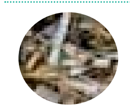
Les matières acceptées dans les Ecoparcs

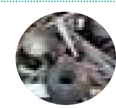

les déchets de construction inertes : gravats, tuiles, briquaillons, etc. ;

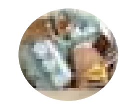

les déchets verts : tontes de pelouse, tailles de haie, branchages, fleurs, feuilles, etc. ;


les encombrants ménagers : tout déchet trop lourd ou trop volumineux pour être contenu dans un sac payant et pour lequel il n'existe pas d'obligation de reprise (matelas, sommiers, etc.) ;

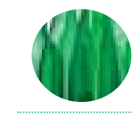

les déchets d'équipements électriques et électroniques (D.E.E.E.) : tout appareil fonctionnant sur courant ou avec des piles (fer à repasser, GSM, PC, frigo, etc.) ;

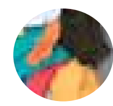

le bois : planches, portes, chassis sans vitres, meubles, palettes, etc. ;


les métaux : ferrailles et mitrailles ;

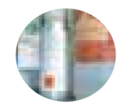

les papiers-cartons : journaux, revues, papiers de bureaux, cartons découpés et aplatis ;

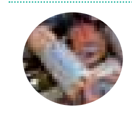

les PMC : bouteilles et flacons en Plastique, emballages Métalliques et Cartons à boissons ;

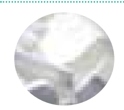

le verre : bouteilles, bocaux et flacons en verre transparent ;

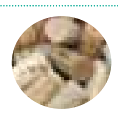

les textiles et cuirs : vêtements propres et encore utilisables ;


les huiles : minérales ou végétales ;


les déchets spéciaux ménagers (D.S.M.) : radiographies, ampoules et néons, produits chimiques et de peinture, aérosols, batteries, etc. ;


les piles et les l**ampes de poche** ;


la frigolite propre et non souillée ;


les bouchons de liège.

Service à domicile



Hygea collecte à la demande des ménages tous les déchets pouvant être déposés dans un Ecoparc excepté les inertes, les PMC et les ordures ménagères qui sont, elles, interdites dans un Ecoparc. Ces déchets doivent être triés, conditionnés ou liés pour être prêts à l'enlèvement.

Contactez le 065/87.90.84 entre 9h00 et 15h30 du lundi au vendredi pour tous renseignements utiles ou pour prendre un rendez-vous.

Les déchets **contenant de l'asbeste-ciment** sont tous les déchets tels que des bouts de tuyaux, des morceaux d'ardoise, des plaques ondulées, etc.

Ils sont collectés sur certains sites via des **sacs réglementaires de 120 litres** agréés par Hygea. L'asbeste doit être conditionné dans les sacs **sur le lieu de démolition** ; les sacs devront ensuite être correctement fermés. **Aucune manipulation ne peut avoir lieu sur le site de collecte**. Le poids maximum autorisé est de **25 kg par sac sous peine de refus**. Une quantité maximale de 10 sacs par an et par ménage sera acceptée. Le prix de vente du sac est de 3 €.

Pour connaître les points de vente des sacs ainsi que les sites concernés, consultez le site **www.hygea.be** ou contactez Hygea au **065/87.90.90** ou par email à l'adresse **hygea@hygea.be**.

Les **pneus de voiture** et **de mobylette** peuvent être déposés sur le **site de Cuesmes et à l'Ecoparc du Roeulx*** **uniquement**. Quantité **maximale de 5 pneus par an et par ménage**.

***Le site de Cuesmes (rue de Ciply, 265) est ouvert du lundi au vrendredi de 7h00 à 14h30.**

Les ordures ménagères sont strictement interdites dans les Ecoparcs ; elles doivent être déposées dans votre sac poubelle réglementaire à la collecte en porte-à-porte.



Suivez le guide du tri des emballages PMC



Bouteilles et flacons en Plastique



Uniquement bouteilles et flacons en plastique et donc aucun autre emballage ou objet en plastique

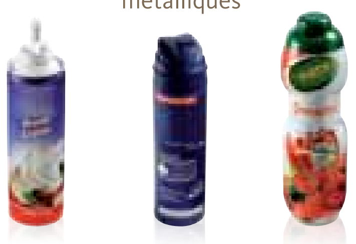




Emballages Métalliques



Aussi : aérosols alimentaires et cosmétiques, plats et barquettes en aluminium, couvercles et bouchons métalliques







Cartons à boissons









Interdit



- Tous les autres emballages en plastique (pots, barquettes, raviers)
- Tous les sacs et films en plastique
- Les autres objets en plastique (jouets, pots de fleur, seringues)
- La frigolite et le papier aluminium
- Les emballages ayant contenu des substances toxiques ou corrosives ou des huiles de moteur



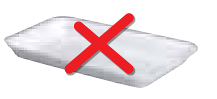






















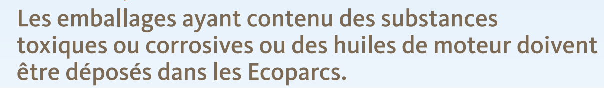


Collecte en porte-à-porte dans le sac PMC*

*ou via les Ecoparcs.

Remarques

- Pas de bidons en plastique accrochés aux liens de fermeture du sac PMC
- Pas d'emballage avec une contenance supérieure à 8L



Remarque

Les emballages ayant contenu des substances toxiques ou corrosives ou des huiles de moteur doivent être déposés dans les Ecoparcs.



Suivez le guide du tri des emballages papiers-cartons et verre





Papiers-cartons

Sacs en papier et boîtes en carton, journaux, revues, dépliants, livres, papier à lettre et pour imprimantes

Interdit

- Les papiers et cartons souillés ou gras
- Le papier cellophane et papier et sachet en aluminium
- Le papier peint

Collecte en porte-à-porte*

*ou via les Ecoparcs.

A jeter dans la poubelle à ordures ménagères

Remarques

- Enlevez le film plastique des publications
- Ficelez vos piles de papiers ou mettez-les dans des caisses en carton, bien fermées



Bouteilles, bocaux et flacons en verre transparent

Aucun autre objet en verre

Verre incolore

Verre coloré

Interdit

- Les verres résistant aux hautes températures (ex : vitrocéramique)
- La porcelaine et la céramique, les récipients en terre cuite
- L'opaline et le cristal
- Le verre plat tel que les vitres et les miroirs
- Tous types d'ampoules et lampes



A déposer dans les bulles*

*ou via les Ecoparcs.

A jeter dans la poubelle à ordures ménagères (bien emballés) ou via les Ecoparcs.

Remarques

- Séparez le verre incolore du verre coloré
- Bien vidé
- Ni couvercle ni bouchon

Remarque

Ne laissez rien traîner autour des bulles à verre ! Les dépôts sauvages sont passibles de sanctions.



Dates des collectes en porte-à-porte


PMC

Papiers-cartons

Ordures ménagères

Afin d'optimaliser les tournées de collecte, des changements ont été apportés quant aux jours de passage pour les communes de Dour et Saint-Ghislain.
Vérifiez attentivement les tableaux repris ci-après.

Attention, les dates en rouge signalent que la collecte est **reportée** par rapport au jour habituel de passage.

Les collectes en porte-à-porte des déchets commencent très tôt le matin, à partir de 5h30. Il est conseillé de sortir les sacs la veille **à partir de 18h.**

En cas de **travaux** sur la voirie, les ordures ménagères, les PMC et les papiers-cartons doivent être **déposés à la limite du chantier.**

Dour

ATTENTION, en 2013, il y aura **des changements** dans les jours de collecte par rapport à 2012 :

1. La **collecte des PMC et des papiers-cartons** aura lieu **tous les 15 jours**, simultanément, le **VENDREDI uniquement** au lieu du lundi et du jeudi.
2. La collecte des PMC et des papiers-cartons sera organisée de manière globale pour l'ensemble du territoire de la commune de Dour en 2013. Tous les citoyens font donc partie d'**une seule et unique zone de collecte**.

		Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
PMC Papiers-cartons	Vendredi	11, 25	8, 22	8, 22	**6,** 19	**4,** 17, 31	14, 28	12, 26	9, 23	6, 20	4, 18	**2, 16,** 29	13, **28**

Attention aux jours de collecte reportés : Passage le samedi **6 avril** (et non le 5), le samedi **4 mai** (et non le 3), le samedi **2 novembre** (et non le 1er), le samedi **16 novembre** (et non le 15), le samedi **28 décembre** (et non le 27).

Hensies

En 2013, il n'y aura **pas de changement** dans les jours de collecte par rapport à 2012 : la **collecte des PMC et des papiers-cartons** aura lieu **tous les 15 jours**, simultanément, le **VENDREDI**.

		Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
PMC Papiers-cartons	Vendredi	**5,** 18	1, 15	1, 15, 29	12, 26	**11, 25**	7, 21	5, 19	2, **17,** 30	13, 27	11, 25	8, 22	**7,** 20

Attention aux jours de collecte reportés : Passage le samedi **5 janvier** (et non le 4), le samedi **11 mai** (et non le 10), le samedi **25 mai** (et non le 24), le samedi **17 août** (et non le 16), le samedi **7 décembre** (et non le 6).

Pour toute question relative aux collectes en porte-à-porte, contactez Hygea au **065/87.90.75** ou par mail à **hygea@hygea.be**







Dates des collectes en porte-à-porte







Afin d'optimaliser les tournées de collecte, des changements ont été apportés quant aux jours de passage pour les communes de Dour et Saint-Ghislain.
Vérifiez attentivement les tableaux repris ci-après.

Attention, les dates en rouge signalent que la collecte est **reportée** par rapport au jour habituel de passage.

Les collectes en porte-à-porte des déchets commencent très tôt le matin, à partir de 5h30. Il est conseillé de sortir les sacs la veille **à partir de 18h.**

En cas de **travaux** sur la voirie, les ordures ménagères, les PMC et les papiers-cartons doivent être **déposés à la limite du chantier.**

Jurbise

En 2013, il n'y aura **pas de changement** dans les jours de collecte par rapport à 2012 :
1. La **collecte des ordures ménagères** aura lieu chaque semaine, le **MARDI**.
2. La **collecte des PMC et des papiers-cartons** aura lieu **tous les 15 jours**, simultanément, le **MARDI**.

		Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
PMC Papiers-cartons	Mardi	**2,** 15, 29	12, 26	12, 26	9, 23	7, **22**	4, 18	2, 16, 30	13, 27	10, 24	8, 22	5, 19	3, 17, 31
Ordures ménagères	Mardi	**2,** 8, 15, 22, 29	5, 12, 19, 26	5, 12, 19, 26	**3,** 9, 16, 23, 30	7, 14, **22,** 28	4, 11, 18, 25	2, 9, 16, 23, 30	6, 13, 20, 27	3, 10, 17, 24	1, 8, 15, 22, 29	5, **13,** 19, 26	3, 10, 17, 24, 31

Attention aux jours de collecte reportés Passage le mercredi **2 janvier** (et non le 1er), le mercredi **3 avril** (et non le 2), le mercredi **22 mai** (et non le 21), le mercredi **13 novembre** (et non le 12).

Lens

En 2013, il n'y aura **pas de changement** dans les jours de collecte par rapport à 2012 : la **collecte des PMC et des papiers-cartons** aura lieu **tous les 15 jours**, simultanément, le **MARDI**.

		Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
PMC Papiers-cartons	Mardi	**2,** 15, 29	12, 26	12, 26	9, 23	7, **22**	4, 18	2, 16, 30	13, 27	10, 24	8, 22	5, 19	3, 17, 31

Attention aux jours de collecte reportés Passage le mercredi **2 janvier** (et non le 1er), le mercredi **22 mai** (et non le 21).

Pour toute question relative aux collectes en porte-à-porte, contactez Hygea au **065/87.90.75** ou par mail à **hygea@hygea.be**







Dates des collectes en porte-à-porte







Afin d'optimaliser les tournées de collecte, des changements ont été apportés quant aux jours de passage pour les communes de Dour et Saint-Ghislain.
Vérifiez attentivement les tableaux repris ci-après.

Attention, les dates en rouge signalent que la collecte est **reportée** par rapport au jour habituel de passage.

Les collectes en porte-à-porte des déchets commencent très tôt le matin, à partir de 5h30. Il est conseillé de sortir les sacs la veille **à partir de 18h.**

En cas de **travaux** sur la voirie, les ordures ménagères, les PMC et les papiers-cartons doivent être **déposés à la limite du chantier.**

Quiévrain

En 2013, il n'y aura **pas de changement** dans les jours de collecte par rapport à 2012 : la **collecte des PMC et des papiers-cartons** aura lieu **tous les 15 jours**, le **VENDREDI**.

		Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
PMC Papiers-cartons	Vendredi	**5,** 11, 25	8, 22	8, 22	**6,** 19	**4,** 17, 31	14, 28	12, 26	9, 23	6, 20	4, 18	**2, 16,** 29	13, **28**

Attention aux jours de collecte reportés : Passage le samedi **5 janvier** (et non le 4), le samedi **6 avril** (et non le 5), le samedi **4 mai** (et non le 3), le samedi **2 novembre** (et non le 1er), le samedi **16 novembre** (et non le 15), le samedi **28 décembre** (et non le 27).

Saint-Ghislain

ATTENTION, en 2013, il y aura des **changements** dans les jours de collecte par rapport à 2012.

1. La **collecte des PMC et des papiers-cartons** aura lieu tous les 15 jours, simultanément, **le MARDI uniquement,** au lieu du lundi et du mardi.
2. Il n'y aura pas de changement de jour pour la **collecte des ordures ménagères** : passage chaque semaine, le **MARDI.**
3. Les collectes en porte-à-porte des déchets ménagers seront organisées de manière globale pour l'ensemble du territoire de la commune de Saint-Ghislain en 2013. Tous les citoyens font donc partie d'**une seule et unique zone de collecte**.

		Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
PMC Papiers-cartons	Mardi	8, 22	5, 19	5, 19	**3,** 16, 30	14, 28	11, 25	9, 23	6, 20	3, 17	1, 15, 29	**13,** 26	10, 24
Ordures ménagères	Mardi	**2,** 8, 15, 22, 29	5, 12, 19, 26	5, 12, 19, 26	**3,** 9, 16, 23, 30	7, 14, **22,** 28	4, 11, 18, 25	2, 9, 16, 23, 30	6, 13, 20, 27	3, 10, 17, 24	1, 8, 15, 22, 29	5, **13,** 19, 26	3, 10, 17, 24, 31

Attention aux jours de collecte reportés : Passage le mercredi **2 janvier** (et non le 1er), le mercredi **3 avril** (et non le 2), le mercredi **22 mai** (et non le 21), le mercredi **13 novembre** (et non le 12).

Pour toute question relative aux collectes en porte-à-porte, contactez Hygea au **065/87.90.75** ou par mail à **hygea@hygea.be**







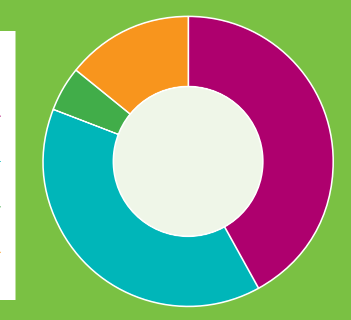
Le gaspillage alimentaire

Calendrier de quelques fruits et légumes produits en Belgique

	jan.	fév.	mar.	avr.	mai	juin	juil.	août	sep.	oct.	nov.	déc.
Asperges					●	●						
Carottes en bottes						●	●	●	●	●		
Céleris vert			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Choux de Bruxelles	●	●	●							●	●	●
Choux-fleurs				●	●	●	●	●	●	●	●	
Chicons	●	●	●	●						●	●	●
Epinards			●	●	●	●	●	●	●	●		
Haricots verts					●	●	●	●	●			
Laitues					●	●	●	●	●	●		
Petits pois						●	●	●				
Tomates					●	●	●	●	●	●		
Cerises							●	●				
Fraises					●	●	●	●				
Framboises						●	●	●	●	●		
Poires	●	●	●						●	●	●	●
Pommes	●	●	●						●	●	●	●
Prunes							●	●	●			

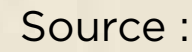
Les origines du gaspillage alimentaire

ménages	42%
industrie agroalimentaire	39%
détaillants	5%
secteur restauration	14%



Les chiffres du gaspillage alimentaire

- 90 millions de tonnes d'aliments jetées chaque année en Europe
- 15 à 20 kg par Belge et par an
- 1,4 milliard € par an en Belgique
- 174 € par ménage perdus par an



Source :
Observatoire wallon du gaspillage alimentaire :
http://fr.observ.be/dossier/6654-gaspillage_alimentaire_:_les_chiffres_.html







Pour la sécurité des ouvriers qui collectent vos ordures ménagères, veillez à ne pas jeter d'objets tranchants ou coupants dans vos sacs sans les avoir préalablement emballés dans du papier journal, par exemple.

Cela concerne, notamment, les vieux couteaux, les piques à brochettes, les lames, les vases brisés...

Prenez également des précautions lorsque vous déposez une boîte de conserve dans le sac bleu en plaçant le couvercle à l'intérieur de la boîte.

Attention, il est interdit de jeter des seringues dans les sacs poubelles. Celles-ci doivent être déposées dans votre Ecoparc, dans un récipient solide et bien fermé.



En cas de verglas ou d'enneigement

Si les voiries sont inaccessibles en cas de mauvaises conditions météo, les collectes ne sont pas assurées.

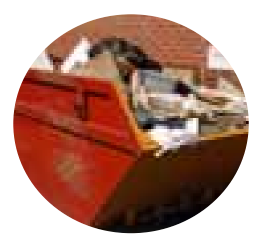
Merci de représenter vos déchets à la prochaine collecte.



En cas de forte chaleur

les collectes démarreront une heure plus tôt (4h30 au lieu de 5h30).

Veillez à sortir vos déchets la veille, à partir de 18h00.



Service de location de petits et grands conteneurs

Petits conteneurs (1.100 L)

Grands conteneurs
(10, 20, 30 m³)

Tél. : 065/87.90.84



Les bulles à verre

Les bulles à verre ne sont pas des dépotoirs ! Elles sont faites pour collecter vos bouteilles et bocaux en verre transparent : les bulles vertes pour le verre coloré et les bulles blanches pour le verre incolore. **Mais rien ne doit traîner autour !**

Bulle pleine ? Contactez-nous au 065/87.90.90.



Le logo Point Vert

sur un emballage indique que l'entreprise qui met le produit sur le marché contribue au financement des collectes sélectives, du tri et du recyclage des emballages ménagers.

Cela ne dit rien sur la recyclabilité du produit ou de son emballage **et ce n'est pas une instruction de tri**.

Pour les commerçants résidant sur le lieu de collecte, les quantités de papiers-cartons sont limitées à 1 m³ lors de la collecte en porte-à-porte.
Pour des quantités supérieures ou pour les commerçants ne résidant pas sur le lieu de collecte, contactez Hygea au **065/87.90.84** pour une offre de prix.

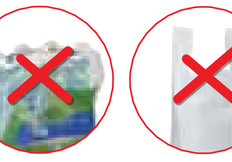
Sacs bleus PMC à la loupe



Evitez les erreurs de tri fréquentes



Ces déchets ne sont pas des emballages PMC !
Erreurs de tri PMC les plus fréquemment commises






pots de yaourt | films en plastique | sacs en plastique | barquettes en plastique dur | barquettes de beurre | barquettes diverses | bidons de produits dangereux et toxiques

Pour rappel, PMC signifie :

- Bouteilles et flacons en **Plastique** (uniquement bouteilles et flacons en plastique et donc aucun autre emballage ou objet en plastique)
- Emballages **Métalliques** (cannettes, boîtes de conserve, aérosols alimentaires et cosmétiques, plats et barquettes en aluminium, couvercles et bouchons métalliques)
- **Cartons** à boissons (briques de lait, de jus, de soupe...)

Tester vos connaissances ? www.trionsjuste.be



Ensemble > Trions bien > Recyclons mieux



Rue du Champ de Ghislage, 1
B-7021 Havré
Tél. : 065/87.90.90
E-mail : hygea@hygea.be
www.hygea.be

AVEC LE SOUTIEN DE LA WALLONIE





Document imprimé sur papier blanchi sans chlore.
Composition : 100% de fibres recyclées
Papier produit par une usine certifiée ISO14001



Editeur responsable : Mme Nathalie Brunelle - Managing Director d'Hygea - Rue du Champ de Ghislage, 1 à 7021 Havré.